

## IPA 14

---

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **71**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.7 kg (80.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.6%)	60 %	3
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (14.1%)	83 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	El Dorado	30 g	30 min	14.2 %
Whirlpool	Hallertau Tradition	50 g	30 min	5.2 %
Na zimno	El Dorado	70 g	2 dni	14.2 %
Gotowanie	Magnat	40 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	12.2 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
hornindale	Ale	Gęstwa	100 ml	---